



# MENU *du* ZINC





## les salades

<b>La Salade Savoyarde</b> .....	15,00€
(Raclette fondue sur lit de pommes de terre, lardon grillé, tomate, œuf dur, crouton, salade verte)	
<b>La Salade Chèvre Chaud</b> .....	16,00€
(Crottin de chèvre, miel, thym, tomate, œuf dur, noix, salade verte)	
<b>La Salade des Aravis</b> .....	16,00€
(Reblochon pané, jambon Speck Alto Adige IGP, tomate, œuf dur, salade verte)	
<b>La Salade César</b> .....	18,00€
(aiguillette de poulet panée, œuf dur, tomate cerise, copeaux de parmesan, crouton, sauce césar de la maison, salade verte)	

## les burgers

<b>Le Burger à Raoul</b> .....	19,00€
(pain du boulanger, steak du boucher 180g, raclette fondu, oignon rouge, rösti de pomme de terre, sauce tartare, salade, tomate, servi avec frite et salade verte)	
<b>Le Burger Savoyard</b> .....	20,00€
(pain du boulanger, steak du boucher 180g, sauce Reblochon, tranche de lard grillé, oignon confit, salade, tomate, servi avec frite et salade verte)	

## les poissons

<b>Fish and chips</b> .....	18,00€
(filet de cabillaud, sauce tartare, servi avec frite et salade verte)	
<b>Filet de perche de lac</b> .....	23,00€
(poisson frit, servi avec frite et salade verte)	

## les viandes

<b>Diot aux vin blanc</b> .....	18,00€
(sauce savoyarde, servi avec crozet ou gratin dauphinois ou polente)	
<b>Tartare de Bœuf à l'italienne</b> .....	21,00€
(servi avec frite et salade verte)	
<b>Souris d'agneau confite</b> .....	22,00€
(servie avec crozet ou gratin dauphinois ou polente)	
<b>Faux-filet 250g</b> .....	23,00€
(servi avec un accompagnement et une sauce maison au choix, salade verte)	
<b>Entrecôte du boucher 300g</b> .....	27,00€
(servie avec un accompagnement et une sauce maison au choix, salade verte)	
<b>Pièce du boucher (selon arrivage et seulement le midi)</b> .....	prix sur l'ardoise
(servie avec un accompagnement et une sauce maison au choix, salade verte)	

Accompagnements au choix : frite, crozet, gratin dauphinois, polente, ou légume du jour

Sauces maisons au choix : forestière, Reblochon, beurre maître d'hôtel, ou poivre



## les fondues minimum 2 pers

La Savoyarde traditionnelle ..... (mélange de trois fromages)	20,00€/pers.
La Savoyarde aux Cèpes ..... (cèpes, mélange de trois fromages)	23,00€/pers.
La Suisse ..... (Gruyère AOC et Vacherin fribourgeois)	25,00€/pers.
Supplément pomme de terre et Assortiment de Charcuterie des Alpes ..... (pour 2 personnes)	10,00€

## les raclettes minimum 2 pers

Servie avec pomme de terre, salade verte, et Assortiment de Charcuterie des Alpes

La Traditionnelle au Lait Cru (origine Haute-Savoie) .....	25,00€/pers.
La Fumée (Brézain origine Haute-Savoie) .....	27,00€/pers.

## les spécialités savoyardes

L'Escalope Savoyarde ..... (Volaille, tranche de lard grillé, crème fraîche, Reblochon, ail, servi avec des frites)	18,00€
La Tartiflette Savoyarde végétarienne ..... (Reblochon Fermier AOP, pomme de terre, oignons, crème fraîche, servie avec salade verte)	18,00€
La Tartiflette Savoyarde ..... (Reblochon Fermier AOP, pomme de terre, oignons, lardons, crème fraîche, servie avec salade verte)	19,00€
La Croziflette Savoyarde ..... (Reblochon Fermier AOP, crozets savoyards, oignons, lardons, crème fraîche, servie avec salade verte)	19,00€
La Reblochonnade ..... (Reblochon 250g fondu au four, arrosée de vin blanc de Savoie, servie avec pomme de terre, Assortiment de Charcuterie des Alpes, et salade verte)	21,00€
Le Berthoud ..... (Abondance fermier AOP fondu au four, arrosé au madère et au vin blanc de Savoie, servi avec pomme de terre, Assortiment de Charcuterie des Alpes, et salade verte)	23,00€
La Matouille ..... (Tome des Bauges AOP fondu au four, arrosée de vin blanc de Savoie, servie avec pomme de terre, Assortiment de Charcuterie des Alpes, et salade verte)	23,00€

## menu enfant jusqu'à 10 ans

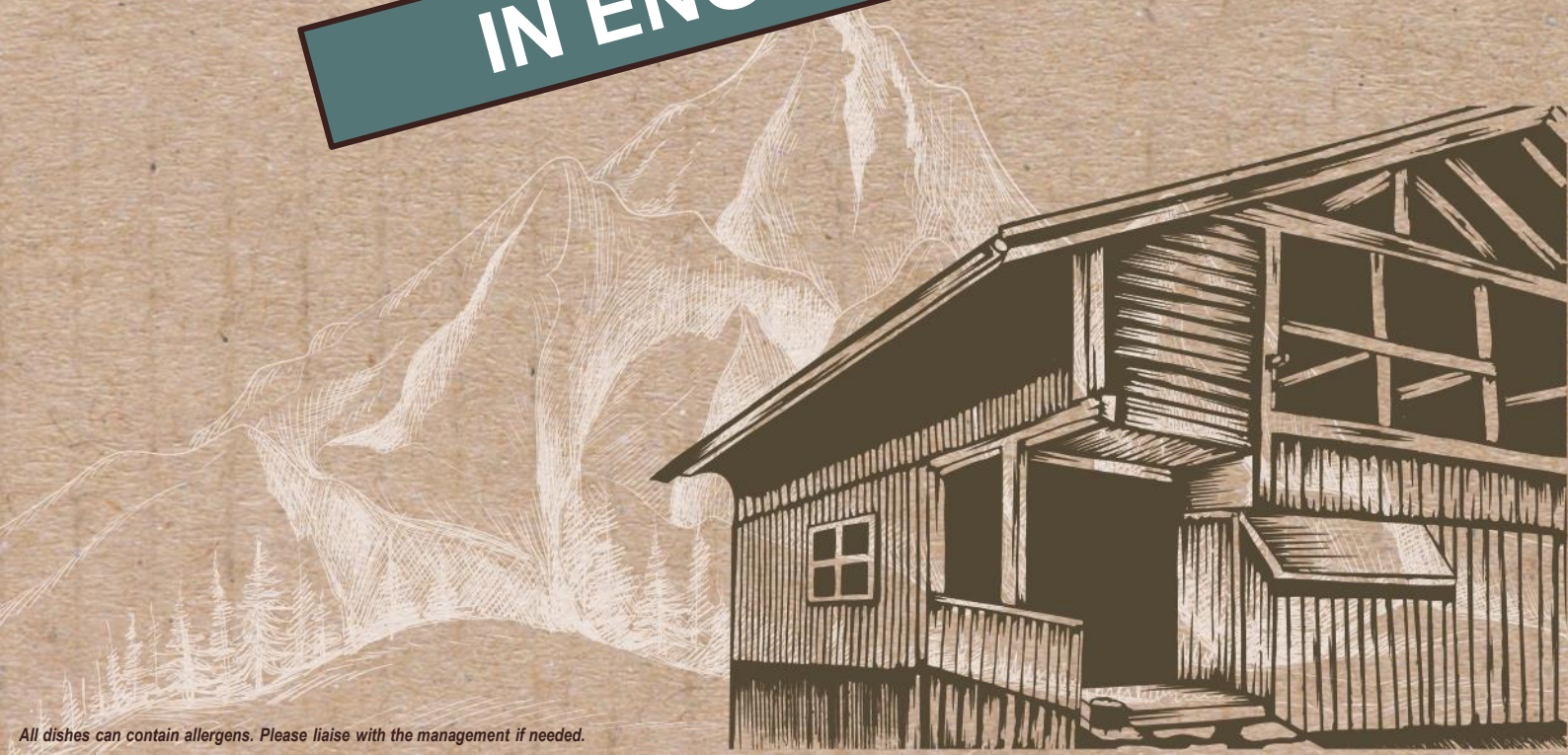
Fish and chips ..... (filet de colin, servie avec frite et salade verte)	12,00€
Aiguillette de poulet pané aux Corn Flakes ..... (servie avec frite et salade verte)	12,00€
Servi avec glace 1 boule et 1 sirop à l'eau	





# MENU *du* ZINC

IN ENGLISH 







## Salads

<b>Salad from Savoie</b> ..... (melted Raclette cheese, potato, grilled bacon lardon, tomato, boiled egg, crouton bread, lettuce)	15.00
<b>Salad with warm goat cheese</b> ..... (Crottin goat cheese, honey, thyme, tomato, boiled egg, walnut, lettuce)	16.00
<b>Salad from the Aravis massif</b> ..... (fried Reblochon cheese, Speck Alto Adige IGP ham, tomato, boiled egg, lettuce)	16.00
<b>Caesar Salad</b> ..... (chicken breast, boiled egg, cherry tomato, Parmesan, crouton bread, homemade Caesar dressing, lettuce)	18.00

## Burgers

<b>Raoul's Burger</b> ..... (freshly baked bun, 180g prime beef patty, melted Raclette cheese, red onion, rösti sautéed potato, tartar sauce, lettuce, tomato, served with fries and salad)	19.00
<b>Burger from Savoie</b> ..... (freshly baked bun, 180g prime beef patty, Reblochon cheese sauce, grilled bacon, marinated onion, lettuce, tomato, served with fries and salad)	20.00

## Fish

<b>Fish and chips</b> ..... (battered cod fillet, tartar sauce, served with fries and salad)	18.00
<b>Lake Perch fillet</b> ..... (fried fish, served with fries and salad)	23.00

## Meat

<b>Diot in white wine</b> ..... (Savoie sausages, served with "crozet" buckwheat pasta or potato gratin dauphinois or polenta)	18.00
<b>Italian beef tartare</b> ..... (servi avec fries and salad)	21.00
<b>Marinated braised lamb shanks</b> ..... (served with "crozet" buckwheat pasta or potato gratin dauphinois or polenta)	22.00
<b>250g Striploin steak</b> ..... (choose a side dish and a homemade sauce, served with salad)	23.00
<b>300g Entrecôte Ribeye steak</b> ..... (choose a side dish and a homemade sauce, served with salad)	27.00
<b>Butcher's cut (depending on availability and only for lunch)</b> ..... (choose a side dish and a homemade sauce, served with salad)	price on demand

**Side dishes:** fries, "crozet" buckwheat pasta, potato gratin dauphinois, polenta, or vegetables

**Homemade sauce:** mushroom, Reblochon cheese, Maïtre d'Hôtel butter, pepper





## Fondues minimum for 2 persons

<b>Traditional fondue from Savoie</b> ..... (mix of three cheeses)	20.00/pers.
<b>Traditional fondue with porcini mushroom</b> ..... (porcini mushroom, mix of three cheeses)	23.00/pers.
<b>Swiss fondue</b> ..... (Gruyère cheese and Vacherin cheese from Fribourg)	25.00/pers.
<b>Add potato and cold cuts from the Alps mountain</b> ..... (for 2 persons)	10.00

## Raclettes minimum for 2 persons

Served with potato, salad and cold cuts from the Alps mountain

<b>Farm Raclette with unpasteurised milk</b> (from Haute-Savoie) .....	25.00/pers.
<b>Smoked Raclette with unpasteurised milk</b> (from Haute-Savoie) .....	27.00/pers.

## Specialities from Savoie

<b>Schnitzel from Savoie</b> ..... (boneless chicken breasts, grilled bacon lardon, double cream, Reblochon cheese, garlic, served with fries)	18.00
<b>Tartiflette from Savoie vegetarian</b> ..... (Reblochon Fermier AOP cheese, potato, onions, double cream, served with salad)	18.00
<b>Tartiflette from Savoie</b> ..... (Reblochon Fermier AOP cheese, potato, onions, bacon lardons, double cream, served with salad)	19.00
<b>Croziflette from Savoie</b> ..... (Reblochon Fermier AOP cheese, "crozet" buckwheat pasta typical from Savoie, onions, bacon lardons, double cream, served with salad)	19.00
<b>Reblochonnade</b> ..... (Reblochon 250g melted in the oven, white wine from Savoie, served with potato, cold cuts from the Alps mountain, and salad)	21.00
<b>Berthoud</b> ..... (Abondance Fermier AOP cheese melted in the oven, Madeira and white wine from Savoie, served with potato, cold cuts from the Alps mountain, and salad)	23.00
<b>Matouille</b> ..... (Tome des Bauges AOP cheese melted in the oven, white wine from Savoie, served with potato, cold cuts from the Alps mountain, and salad)	23.00

## kids menu till 10 year old

<b>Fish and chips</b> ..... (hake fillet served with fries and salad)	12.00
<b>Cornflake-Crusted Chicken</b> ..... (served with fries and salad)	12.00
<b>Includes 1 single ice cream and 1 fruit syrup</b>	